

«Les week-ends sans cravate du Lion d'Or»

Huîtres spéciales « Pléiade Poget » naturelles n°2, les 6 36.-

Fantaisie marine de crabe au citron vert et piment d'Espelette 24.-

Beignets croustillants de langoustines, sauce Asia 58.-

Belles noix de Saint-Jacques de France au champagne rosé 39.-

En plat 49.-

Ravioles fraîches « Maison » de pintade
châtaignes et truffes noires 42.-

Nos loups sauvages de pleine mer

pour 2 personnes par.pers 79.-

Fumé

Cuit à la fumée de bois,
tout chaud sorti
de notre fumoir
vinaigrette aux herbes

Au sel

En croûte de sel marin
sauce niçoise, pomme
purée à l'huile d'olive

A l'écaille

Loup de mer rôti à
l'écaille, flambé au
thym, beurre blanc
comme on l'aime

Hachis Parmentier de canette de Barbarie aux cèpes 42.-

- Avec foie gras 48.-

Aiguillètes de filet de canette rôties à l'écorce d'orange 42.-

En dégustation pour 2, par pers. 26.-

Filet de bœuf charolais rôti
sauce aux truffes noires, pomme purée aux truffes 68.-

*Le chariot des merveilles gourmandes
de notre Chef pâtissier « TOMO » 18.-*